

# LA TABARDONNE 2012

## AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Blanc

### L'AVIS DE GAULT & MILLAU 16/20

Une limpidité exceptionnelle accompagne un joli nez de tilleul, de cardamome, de rhubarbe et de coing. La bouche riche retrouve les caractères décelés au nez dans toute sa splendeur. Élégante et majestueuse, La Tabardonne enjolivera volontiers une poularde de Bresse rôtie.



Domaine Saint Amant, AOC Côtes-du-rhône villages, La Tabardanne, blanc 2012

Un côtes-du-rhône blanc que les jurés ont adoré. Un vin rafraichissant, immédiat, enthousiasmant. Avec les plats d'été. 15€ Tél : 04 90 62 99 25

# GRANGENEUVE 2012

## AOC BEAUMES DE VENISE Rouge



### L'AVIS DE GAULT & MILLAU 15,5/20

Une olfaction généreuse se décline sur le pruneau, la griotte et le fenouil, suivi de senteurs de garrigue. La bouche ample, rustique et épicée appelle le cuissot de sanglier ou une daube de joue de boeuf. De jolis tanins ponctuent la finale.



15/20

■ **Domaine Saint Amant**

Stand J56

Beaumes de Venise  
Grangeneuve 2012

Cet assemblage de grenache, syrah, carignan et de viognier affiche une belle harmonie. Il laisse exprimer un bouquet très parfumé. D'une belle gourmandise, ce beaumes-de-venise peut se boire immédiatement ou dans quatre ans. 12 €

## GRANGENEUVE 2013

AOC BEAUMES DE VENISE Rouge



## LES CLAPAS 2012

AOC CÔTES DU RHONE Rouge



## Le Guide Hachette des Vins

**DOM. SAINT-AMAND** Les Clapas 2012 \*\*

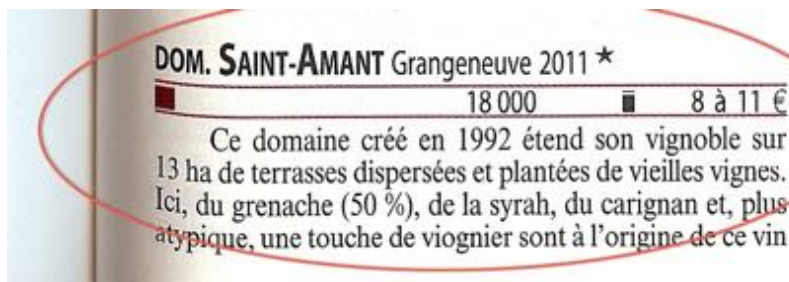
8 000 8 à 11 €

Ce domaine créé en 1992 par Nathalie et Jacques Wallut, chef d'entreprise à la retraite, étage ses 13 ha de vignes en terrasses, entre 400 et 600 m d'altitude, sur le flanc du mont Saint-Amant.

Du fruit, du fruit, encore du fruit pour cette cuvée « sans rides », croquante, fraîche et persistante, conçue pour les amateurs de vins gourmands. 2015-2017 poulet basquaise

Dom. Saint-Amant, 84190 Suzette, tél. 04 90 62 99 25, contact@saint-amand.com t.l.j. 9h-18h; sam. dim. sur r.-v. Famille J. Wallut

RHÔNE



une déco 19, a tél. 0 cont

## LES TROIS ROSES 2013

AOC CÔTES DU RHÔNE Rosé

**L'AVIS DE GAULT & MILLAU 15,5/20**

Une robe saumonée de belle brillance s'offre à nous, sur un nez de groseille épicée et de coulis de fraise. La bouche généreuse ponctuée en symbiose la fraîcheur de la fraise garriguette et de la rhubarbe. Vin guilleret à consommer sous la tonnelle....